



# Pizza mit Dönerfleisch, Rotkohl und Joghurt-Dip



## Zutaten

### Menge

1 kg	Hähnchenbrustfilet
2 Kugeln	Mozzarella
250 g	Dinkelmehl
1 kg	Geflügelhackfleisch
1/4	Rotkohl
	Salz
250 g	Weizenmehl
1 TL	Weißweinessig
5	Knoblauchzehen
1 TL	Chiliflocken
2 TL	gemahlener Koriander
400 g	stückige Tomaten
5 EL	Olivenöl
200 g	türkischer Joghurt
1 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
1 TL	Oregano
1 TL	Kreuzkümmel
2/3 Würfel	frische Hefe
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
5 EL	Öl
200 g	Feta
ca. 260 ml	lauwarmes Wasser

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 1 Std. Gehzeit

pro Portion: 5168 kJ, 1235 kcal, 83,7 g Kohlenhydrate, 101 g Eiweiß, 57,4 g Fett, 274 mg Cholesterin, 6,05 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Döner oder Pizza? Am besten beides! Das haben wir uns auch gedacht und diese leckere Döner-Pizza mit selbstgemachtem Dönerfleisch für dich zubereitet! Auf den selbstgemachten Pizzateig mit frischer Hefe kommt natürlich zuerst eine würzige Tomatensoße und eine ordentliche Portion Mozzarella und Feta-Käse. Anschließend belegen wir die Pizza noch mit unserem selbstgemachten Dönerfleisch vom Spieß und schon kann unsere Döner-Pizza im Ofen richtig schön goldbraun backen. Zum Schluss kommt noch unser selbstgemachter Joghurt-Knoblauch-Dip und ein frischer Rotkohlsalat auf die Pizza und dann kann endlich probiert werden! Läuft dir auch schon das Wasser im Mund zusammen? Dann probiere unsere Döner-Pizza am besten gleich selbst aus!

### Step 1:

Zuerst machst du den Pizzateig. Dazu die beiden Mehlsorten mit einem TL Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, dann zum Mehl geben und alles für ca. 8 Minuten lang gut verkneten. Dann arbeitest du 2 EL Olivenöl ein, bis ein glatter Teig entstanden ist. Jetzt deckst du den Teig zu und lässt ihn an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen.

### Step 2:

Während der Teig geht, kannst du den Dönerspieß machen. Dazu das Geflügelhackfleisch mit 2 gepressten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, dem Kreuzkümmel, dem Koriander, und Chilipulver durchkneten. Die Hähnchenbrüste quer halbieren und mit 5 EL Öl, Salz, Pfeffer und einer weiteren gepressten Knoblauchzehe kräftig würzen. Nun schichtest du die beiden Fleischsorten abwechselnd auf den Spieß, sodass der Fleischspieß schön rund wird. Den Spieß dann in den Dönergrill stecken und knusprig braun grillen. Anschließend kannst du das Fleisch dünn abschneiden.

### Step 3:

Während das Fleisch gart, kannst du dich um die Zutaten für die Pizza kümmern. Dafür schneidest du den Mozzarella in Würfel und zerbröselst den Feta mit den Fingern. Die stückigen Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano pürieren. Für den marinierten Krautsalat schneidest du den Rotkohl sehr fein. Dann mit 1 TL Zucker und etwas Salz vermengen und mit den Händen (am besten mit Handschuhen) weich kneten. Danach schmeckst du den Rotkohl mit einem guten Schuss Olivenöl, Pfeffer und einem TL Weißweinessig und 1 EL Zitronensaft ab.

### Step 4:

Nach der Gehzeit rollst du den Teig auf einem Stück Backpapier zu runden Pizzen aus. Den Backofen auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und das Backblech dabei im Ofen auf der untersten Schiene lassen. Nun verteilst du die Tomatensoße, die beiden Käsesorten und das Fleisch auf der Pizza und bäckst sie im heißen Ofen für ca. 12 Minuten knusprig.

### Step 5:

In der Zwischenzeit verrührst du den Joghurt mit einer gepressten Knoblauchzehe sowie etwas Salz und verteilst ihn nach dem Backen zusammen mit dem Rotkohl auf der Pizza

